MODE D'EMPLOI

Chef'sChoice®

Aiguiseur Professionnel
à Diamants, Modèle 2000

Lire le mode d'emploi avant l'utilisation.
Il est essentiel de suivre ces instructions.

MESURES DE SECURITE IMPORTANTE

Lors de l'utilisation des aiguiseurs électriques, il est essentiel de suivre les mesures de sécurité de base suivantes:

1. Lire toutes les instructions.
2. Afin d'éviter tout danger d'électrocution, ne pas immerger la section du moteur de l'aiguiseur Chef'sChoice® modèle 2000 dans l'eau ou un autre liquide.
3. Nettoyez les lames des couteaux avant de les aiguiser.
4. Débranchez l'aiguiseur lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de le nettoyer, d'ajouter ou de retirer tout accessoire excepté le module amovible (figure 1)
5. Evitez tout contact avec les pièces en mouvement.
6. Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche électrique est endommagé, après un dysfonctionnement de l'appareil ou s'il est tombé ou a été endommagé.

   Clients aux Etats Unis : Vous pouvez renvoyer votre aiguiseur à la fabrique d'EdgeCraft pour un entretien. Le coût des réparations, des ajustements électriques ou mécaniques pourra y être évalué. Lorsque le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le distributeur de Chef'sChoice® ou tout service agrée afin d'éviter tout risque d'électrocution.

   Pour les clients en dehors des Etats Unis : Prière de renvoyer votre aiguiseur à votre concessionnaire local qui évaluera le coût des réparations, des ajustements électriques ou mécaniques. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un centre de réparation agréé par le fabricant car cette opération demande des outils spéciaux. Veuillez consulter votre distributeur Chef'sChoice® local.
7. L'utilisation d'accessoires autres que ceux recommandés ou vendus par EdgeCraft Corporation et ses distributeurs pourraient provoquer des incendies, des décharges électriques ou des blessures.
8. Le Chef'sChoice® Modèle 2000 est conçu pour aiguiser des couteaux de cuisine, des couteaux de poche et la plupart des couteaux de sport. N'essayez pas d'affûter des ciseaux, des lames de hache ou toute autre lame qui ne passe pas librement dans les fentes.
9. Ne pas laisser pendre le cordon électrique par-dessus le rebord de la table, du comptoir ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. Lorsque l'interrupteur est en position "Marche" (On) le Chef'sChoice® doit toujours être placé sur une surface ou une table stable.
11. *AVERTISSEMENT:* LES COUTEAUX QUI SONT AIGUISÉS CORRECTEMENT SUR VOTRE APPAREIL CHEF'SCHOICE® SERONT PLUS AFFUTÉS QUE VOUS NE L'ATTENDEZ. AFIN D'ÉVITER TOUTE BLESSURE, MANIEZ-LES AVEC UNE EXTRÊME PRUDENCE. NE COUPEZ PAS VERS VOS DOIGTS, VOS MAINS OU VOTRE CORPS. NE PASSEZ PAS VOTRE DOIGT SUR LA LAME. ENTREPOSEZ-LE EN TOUTE SÉCURITÉ.
12. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
13. Tenez-le hors de porté des enfants.
14. Ne pas utiliser d'huile à roder, d'eau ou autre lubrifiant avec le Chef'sChoice®.
15. **CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

Félicitations pour votre choix de L'Aiguiseur Professionnel Chef'sChoice® Modèle 2000!

Vous allez découvrir que l'aiguiseur Chef'sChoice® modèle 2000 laisse une lame exceptionnellement affûtée et durable sur vos couteaux. Il est fabriqué par EdgeCraft, le leader mondial de la technologie des tranchants.

Le modèle 2000 incorpore la technologie avancée d'aiguisage et de finition abrasive à diamants d'EdgeCraft pour produire un fil plus affûté et plus durable que n'importe quel aiguiseur disponible sur le marché. Avec cet appareil vous pouvez créer rapidement et de façon fiable une lame aiguisée comme un rasoir sur tous vos couteaux. Lorsque tous vos couteaux auront été aiguisés avec le modèle 2000, le ré-aiguisage prendra moins d'une minute. Par conséquent, si vous placez votre modèle 2000 près de votre plan de travail, vous pourrez ré-aiguiser si rapidement que tous vos couteaux pourront tous les jours être aiguisés comme des rasoirs.

LE DEBALLAGE, LA PREPARATION ET L'UTILISATION

Le modèle 2000 possède une section motrice et un module d'aiguisage amovible qui sont emballés ensemble mais ne son pas assemblés (figure 1). Pour assembler le modèle 2000, insérez le module d'aiguisage dans les rainures de guidage de la section motrice (figure 2) et glisser le module vers le carter de la section motrice jusqu'à ce qu'il se verrouille en place. Au cas où les sections ne se verrouillent pas facilement, suivre les instructions de la section "Insérer", (page 8) de ce manuel.

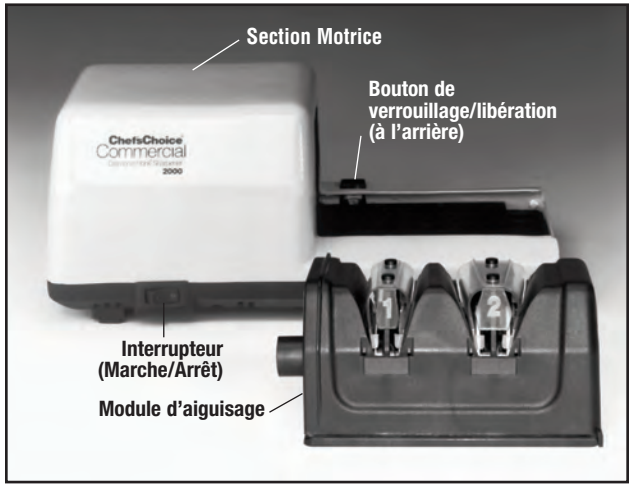

Figure 1. Aiguiseur Modèle 2000 Non assemblée.

DESCRIPTION GENERALE – AIGUISEUR MODELE 2000

L'aiguiseur modèle 2000 utilise un procédé d'aiguisage et d'affilage innovateur à deux phases. Le couteau est d'abord aiguisé au moyen d'une paire de roues coniques revêtues de diamant et il est ensuite affûté au moyen de deux disques coniques revêtus de particules abrasives ultrafines. Ceci produit une géométrie unique pour le fil du couteau produisant un tranchant "mordant" et un affilage extraordinaire qui assure que le couteau reste aiguisé beaucoup plus longtemps que les couteaux qui sont aiguisés avec des outils conventionnels. Le module d'aiguisage qui contient les phases d'aiguisage et d'affilage, est une unité autonome et peut être retiré pour être lavé et désinfecté au lave-vaisselle ou à l'évier. Il peut être retiré en appuyant simplement sur le bouton de libération (figure 2) et en dégageant le module du coffrage de l'entrainement du moteur. Un moteur puissant de 115 watts et fonctionnant à 1550 Tr/mn est logé dans le carter. Des accouplements cannelés fixés aux axes de la commande de moteur et du module d'aiguisage permettent un démontage ou un enclenchement rapide.

Dans les deux phases d'aiguisage et d'affilage, le fil doit être aiguisé alternativement dans les fentes droite et gauche. (figure 3). Des "Guides-Lames" précis positionnent et alignent le couteau à l'angle voulu alors que des ressorts de maintien en plastique stabilisent et maintiennent la lame à sa place lorsqu'elle est tirée à travers chacune des fentes et qu'elle entre en contact avec les roues abrasives. Le mouvement vers le bas de la lame dans chaque fente est limité et contrôlé par une plaque butoir du fil (figure 3), faite en polyéthylène à haute densité qui sert de butoir ainsi que de rainure "micro-guide" pour le fil, sans endommager le tranchant qui se forme. Des plaques butoir du fil sont situées à l'avant et à l'arrière de chaque phase d'aiguisage.

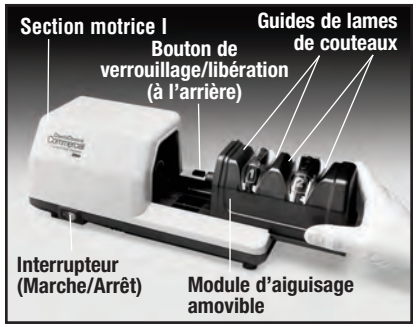

Figure 2. Le module d'aiguisage est inséré sur des rainures et glisse vers la section de l'entrainement du moteur jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Pour le découpler, appuyez sur le bouton de libération et faites le glisser en l'éloignant de l'entraînement du moteur. Voir la figure 16.

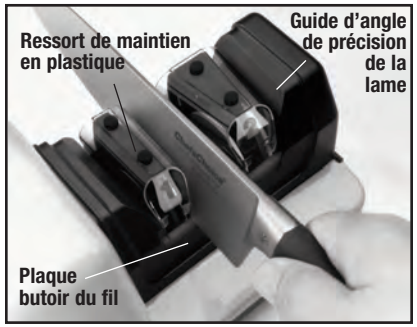

Figure 3. Le couteau est inséré entre le guide-lame et le ressort de maintien de couteau jusqu'à ce que le tranchant du couteau repose légèrement sur la plaque butoir.

Pour obtenir les meilleurs résultats, le tranchant du couteau ne doit qu'effleurer légèrement contre la plaque butoir du fil. Une pression excessive vers le bas n'accélère pas l'aiguisage et produira une usure inutile de la plaque butoir.

Les disques de l'aiguiseur sont montés sur des ressorts sur les arbres du moteurs afin de créer une tension d'aiguisage optimale assurant un aiguisage rapide et uniforme sur toute la longueur du tranchant et qui minimise la possibilité de produire des entailles sur le fil.

Le couteau est d'abord aiguisé à la phase 1 en le passant alternativement dans la fente droite et la fente gauche. Selon l'état du tranchant, il se peut qu'il soit nécessaire d'effectuer de 2 à 5 paires de passes dans chaque fente. Avec une lame très émoussée ou en acier, il se peut qu'il soit nécessaire d'effectuer alternativement jusqu'à 10 à 20 paires de passes dans chaque fente avant de passer à la phase 2. De toutes manières, lors de l'aiguisage en phase 1, continuez jusqu'à ce qu'une bavure uniforme et distincte se produise sure toute la longueur de la lame au cours de chaque passage dans les fentes de droite et de gauche. Une bavure (comme le montre la figure 4) est une déformation du fil produite par l'aiguisage. Sa présence confirme que l'aiguisage à la phase 1 est terminé et que le couteau est prêt à être affilé en phase 2.

Il est important de savoir comment sentir la bavure. Elle est relativement facile à ressentir en passant les doigts doucement sur le tranchant tout en s'éloignant de celui-ci. (Figure 5). La bavure sera sentie uniquement sur le coté opposé à celui qui a été aiguisé en dernier (par exemple si le dernier passage était dans la fente droite de la phase 1, la bavure se formera sur le coté droit du couteau).

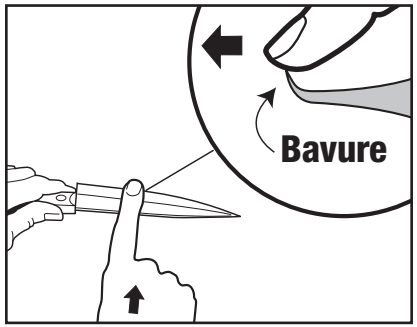

Figure 4. Aiguiser la phase 1 jusqu'à ce qu'une bavure distincte se forme sur toute la longueur du fil de la lame.

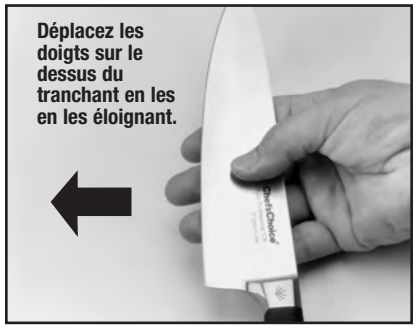

Figure 5. La bavure peut être sentie en glissant les doigts sur le dessus et en les éloignant du tranchant. Attention! Voir le texte.

Il n'y aura pas de bavure sur le coté opposé du fil de la lame jusqu'à ce que le couteau soit passé par la fente opposée. **Attention: Afin d'éviter tout danger de se couper, ne pas passer les doigts le long ou vers le fil de la lame.**

Après avoir formé une bavure dans la phase 1, le fil du couteau est affilé dans la phase 2. En suivant la même procédure dans la phase 1, le couteau passe alternativement à travers les fentes de droite et de gauche. Les guides à angles de cette phase sont ajustées à un angle légèrement plus obtus que celles de la phase 1 et forment de ce fait des surfaces à double biseau de chaque coté du tranchant. La facette formée à ce phase est très étroite et ressemble plus exactement à un micro-biseau adjacent au fil. Normalement, seul quelques paires de passages alternés dans la phase 2 suffisent. Vous ne trouverez aucune trace de bavure et le fil sera extrêmement tranchant.

Attention: il est probable que le fil ainsi produit soit beaucoup plus tranchant que vous n'en ayez l'habitude et doit par conséquent être manipulé avec très grand soin afin d'éviter toute blessure.

Les disques d'aiguisage et d'affilage ont une durée de vie normale de 3000 aiguisages. Vous remarquerez une baisse de 50% de l'agressivité des roues en diamant au cours de cette période.

***Des modules d'aiguisage de rechange sont disponibles chez votre fournisseur ou le distributeur-EdgeCraft.

MODE D'EMPLOI

Aiguisage – Phase 1

1. Nettoyer le couteau avant de l'aiguiser. Mettre l'aiguiseur en marche.
2. Placez-vous devant l'aiguiseur - c'est à dire du coté du l'interrupteur marche/arrêt. Placez le couteau dans la phase 1 dans la fente qui se trouve entre le guide à ressort en plastique et le guide-lame du couteau comme le montre la figure 6, en vous assurant que le coté de la lame repose à plat sur le guide-lame. Vous pouvez commencer soit dans la fente de droite ou la fente de gauche, mais il vous faudra toujours alterner les fentes après chaque passage.
3. Déplacez la lame vers la fente tout en la tirant vers vous jusqu'à ce qu'elle entre en contact avec le disque rotatif en diamant. Assurez-vous que, lorsque vous tirez le couteau vers le bas et en avant dans la fente, il soit entièrement inséré et que le fil repose sur la plaque butoir du fil avant (comme sur la figure 6). Toute pression excessive est inutile et aurait des effets contraires.

   Ne vous inquiétez pas si le couteau repose sur la plaque butoir du fil ou s'il l'entaille. Elle a été conçue afin de ne pas endommager le fil du couteau.
4. Répéter l'étape 3 de chaque coté de la phase 1 en alternant dans les fentes de droite et de gauche jusqu'à ce que vous sentiez une bavure uniforme sur toute la longueur du couteau.
5. Chaque passage devrait prendre environs 2 secondes pour un couteau de 20 centimètres. Lorsque vous arrivez vers la pointe du couteau, soulevez légèrement le manche afin de maintenir ce segment du fil parallèle à la table. Maintenez le fil contre la plaque butoir du fil.
6. Normalement, 2 à 5 paires de passages alternés dans la phase 1 suffisent à créer une bavure, à moins que le couteau ne soit très émoussé ou n'ait été aiguisé avec un fusil depuis le dernier aiguisage avec le Modèle 2000. Au cas où, il se peut que 10 paires de passages alternés dans la phase 1 ou davantage soient nécessaires afin de reformer les facettes et de produire une bavure.
7. Lorsque vous avez confirmé qu'une bavure s'est formée sur toute la longueur du fil au cours de chaque passage, passez à la phase 2.

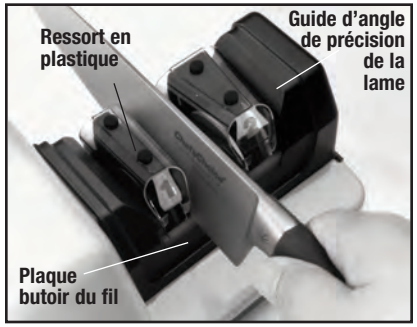

Figure 6. Phase 1: Insérez la lame dans la fente entre le guide et le ressort de maintient jusqu'à ce que le fil repose légèrement sur la plaque butoir.

Affiler-phase 2

1. Assurez-vous que le couteau n'est pas recouvert de nourriture, de graisse ou d'huile. En faisant face à l'avant de l'aiguiseur, placer le couteau dans une des fentes de la phase 2 comme le montre la figure 7 avec le coté du couteau à plat contre le guide-lame.
2. Déplacer le couteau dans la fente vers le bas et vers l'avant jusqu'à ce qu'il contacte le disque affilant. Le fil du couteau devrait reposer légèrement sur la plaque butoir du fil lorsque vous le tirez vers vous.
3. Répétez l'étape 2 de chaque coté du phase 2 en alternant dans les fentes de droite et de gauche pour environs 2 à 3 passages dans chaque coté.
4. Chaque passage devrait prendre environs 2 secondes pour un couteau de 20 centimètres (8 pouces). Comme pour la phase 1, soulevez légèrement le manche lorsque vous vous approchez de la pointe, tout en maintenant le tranchant en contact avec la plaque butoir du fil.
5. En général 2 à 3 paires de passages alternés suffisent. Essayez le tranchant du fil et s'il est moins aiguisé qu'un rasoir, tirez-le à quelques reprises supplémentaires dans chacune des fentes. Si le couteau n'est pas ultra-aiguisé, retournez à la phase 1 et reformez une bavure avant de répéter la séquence d'affilage.

Figure 7. Phase 2: Alternez les passages dans les fentes de droite et de gauche afin de produire le biseau final. Le tranchant du couteau se repose légèrement sur la plaque butoir du fil.

RÉ-AIGUISAGE

Normalement vous pouvez ré-aiguiser rapidement avec 2 à 3 paires de passages alternés à la phase 2 uniquement. Vous pourrez ré-aiguiser 3 à 5 fois uniquement dans la phase 2 avant de devoir repasser par la phase 1. Vous trouverez peut-être plus facile et plus rapide de vous servir de la phase 2 pour tous les ré-aiguisages plutôt que de vous servir d'un fusil pour des ajustements périodiques du fil. Périodiquement, néanmoins, il vous sera nécessaire de ré-aiguiser dans la phase 1 en premier, suivi de la phase 2 afin de produire le tranchant de rasoir qui doit être produit par la phase 2.

Si un fusil en acier est utilisé entre les aiguisages avec le Chef'sChoice® Modèle 2000, il vous faudra d'abord ré-aiguiser avec la phase 1 en suivant la procédure d'aiguisage normale et ensuite passer à l'affilage de la phase 2. Il vous faudra au moins 5 paires de passages alternés dans la phase 1 afin d'obtenir une bavure uniforme avant de passer dans la phase 2. Par conséquent, si vous désirez améliorer le rendement et diminuer la durée d'aiguisage, vous devriez éviter de vous servir d'un fusil et vous reposer sur la phase 2 pour un ré-aiguisage rapide.

COUTEAUX EN DENT DE SCIE

Bien que le Chef'sChoice® Modèle 2000 soit conçu essentiellement pour des couteaux qui ne sont pas à dents de scie, il améliorera la performance des couteaux à dents de scie en affilant le bout des dents. Deux ou trois paires de passages alternatifs dans la fente de droite et de gauches de la phase 2 (affilage) devraient suffire. **Attention: ne pas utiliser la phase 1 pour les couteaux à dents de scie!**

COMMENT ENLEVER, NETTOYER ET INSÉRER LE MODULE D'AIGUISEUR

Lorsqu'il y a de la graisse, de l'huile ou de la nourriture sur n'importe laquelle des roues d'aiguisage ou sur le module d'aiguiseur dans un endroit difficile d'accès, il vous faut laver le module de la manière décrite dans la section qui suit. Nous recommandons de toujours nettoyer les couteaux avant de les aiguiser - tout au moins de les essuyer avec un chiffon afin de réduire la fréquence de nettoyage du module d'aiguisage.

Pour retirer le module d'aiguisage, assurez-vous que l'interrupteur de moteur est sur « Arrêt ». Ensuite, appuyez sur le bouton de libération tout en éloignant le module d'aiguisage du carter du moteur (voir figure 8). Le module d'aiguisage se dégage aisément.

Figure 8. Le module d'aiguisage se retire facilement pour le nettoyage.

N'ETTOYAGE DU MODULE D'AIGUISAGE

Le module d'aiguisage peut être nettoyé en suivant l'une des méthodes décrites ci-dessous:

Ne jamais plonger la partie gauche avec le moteur dans l'eau, ni la tenir sous l'eau courante ou jaillissante. Si la machine est sale, retirez la fiche de courant et la nettoyer avec un chiffon humide.

A. Laver à la main:

1. Vaporiser les roues de chaque phase avec un produit nettoyant liquide pour la vaiselle.
2. Laissez tremper pendant quelques minutes dans une casserole, un seau ou dans l'évier afin de détacher toute particule de nourriture etc.
3. Rincer sous un jet d'eau chaude abondant.
4. Laisser égoutter sur des serviettes en papier.
5. Attention: ne pas sécher avec un torchon, vous pourriez endommager le ressort de maintien en plastique.

B. Lave vaisselle: Le module d'aiguisage est conçu pour être lavé sans danger dans des lave-vaisselles domestiques ou professionnels.

1. Aspergez les roues de chaque phase avec du produit nettoyant liquide pour lave-vaisselle.
2. Placer le module dans le panier supérieur du lave-vaisselle et faites démarrer le cycle de lavage normal.
3. Laisser le module d'aiguisage sécher dans le lave-vaisselle de préférence à l'écart des unités chauffantes.

Enlevez périodiquement la poussière de métal accumulée dans les deux cavités de ramassage situées à la base de l'aiguiseur, sous le module d'aiguisage. Lorsque le module d'aiguisage est retiré, retournez le coffrage du moteur et secouez-le pour dégager la poussière. Vous pouvez également nettoyer cette poussière avec une éponge humide.

INSERER LE MODULE D'AIGUISAGE

Pour insérer le module d'aiguisage dans le coffrage principal du moteur, insérer l'extrémité du module d'aiguisage où se trouve l'accouplement cannelés dans les rainures de guidage situées à l'extrémité droite de l'aiguiseur. Poussez ensuite doucement le module d'aiguisage (figure2) vers le coffrage du moteur jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

S'il se produit une résistance au verrouillage: (1) retirez le module pour qu'il se dégage complètement; (2) mettez brièvement le moteur sur « marche »; (3) ensuite l'éteindre; (4) pendant que le moteur ralenti jusqu'à l'arrêt, pousser le module d'aiguisage en place. Il s'enclenchera de lui-même lorsque l'accouplement sera correctement aligné.

CHANGER LES PLAQUES BUTOIR DU FIL

Les plaques butoir du fil, en particulier la paire située sur le devant de l'aiguiseur accumuleront de petites entailles sur leur surface sur lesquelles repose le couteau pendant l'aiguisage. Ceci est normal mais la profondeur des entailles peut être minimisée en assurant que le tranchant reste tout juste en contact avec la plaque. Lorsque les entailles s'approchent de 3 mm de profondeur (1/8"), les plaques butoir du fil doivent être retournées ou remplacées. Ces plaques s'enlèvent en exerçant une pression vers le haut avec un doigt, si elles résistent, exercez une pression de levier avec un objet pointu. Elles peuvent être retournées lorsqu'elles sont usées afin de présenter une surface neuve pour

le contact avec la lame. Des plaques butoir de remplacement peuvent être obtenues chez votre fournisseur ou le distributeur d'EdgeCraft.

DRESSAGE DES DISQUES DANS L'ÉTAPE 2

Dans la phase 2 les roues de l'aiguiseur semblent opposer une résistance dû à la graisse ou d'autres raisons, ou vous avez l'impression que ces roues sont moins agressives, vous pouvez les nettoyer avec la raboteuse de diamant fournie avec votre affûteuse modèle 2000. Ceci reconstituera des roues comme neuve.

Pour redresser les roues, mettez en marche l'affûteuse insérer et passer la raboteuse comme montré sur la figure 9. Insérez la raboteuse entre le ressort en plastique et contre le guide de lame juste comme si vous insèreriez un couteau court pour l'affilage - pour établir le contact avec la roue de l'aiguiseur passer la raboteuse à travers comme un couteau, passer deux fois par la fente de droite et de gauche suivant les indications du figure 9. Passer à travers en 2 ou 3 secondes. Enlevez la raboteuse quand le processus est accomplit.

COMMENT OBTENIR LE MAXIMUM de votre Chef'sChoice® Modèle 2000

A. Aucun entretien n'est nécessaire à part un nettoyage périodique du module d'aiguisage dans l'évier ou le lave vaisselle. Il est inutile de nettoyer ce module uniquement parce que les roues d'affilage se noircissent - c'est normal. Les roues sont auto nettoyantes (par légère abrasion) à moins qu'elles ne se recouvrent de graisse ou d'huile. Le besoin de nettoyage peut être minimisé en essuyant vos couteaux avant et après l'aiguisage comme le décrit ce manuel. Ne pas plonger l'unité motrice dans l'eau. La nettoyer uniquement avec un chiffon humide.

B. Nous suggérons que vous placiez le modèle 2000 toujours à portée de main. Quelques passages rapides dans la phase 2 redonneront à votre couteau son tranchant de rasoir, il ne sera pas nécessaire de vous servir d'un fusil en acier. Vous découvrirez que le tranchant de votre couteau demeure plus aiguisé pour plus longtemps que lorsqu'il est aiguisé avec un fusil.

C. Les couperets et les feuilles à fendre (tels que ceux fabriqués en Allemagne, en France etc.) peuvent être aiguisés sur le modèle 2000. Néanmoins, la plupart des couperets sont fabriqués avec un fil extrêmement émoussé. Il vous faudra un grand nombre de passages

Figure 9. Ré-aligner les roues de l'aiguiseur dans la phase 2.

par dans la phase 1 pour produire le premier biseau. En revanche, après avoir été aiguisé, le couperet se ré-aiguisera aisément. Les couperets orientaux sont plus fins et s'aiguisent rapidement sur le modèle 2000.

D. Ré-aiguisez le couteau dans la phase 1 uniquement lorsque vous ne pouvez pas obtenir un tranchant satisfaisant avec quelques passages dans la phase 2.

E. Cet aiguiseur est fourni avec un mode d'emploi abrégé imprimé sur une étiquette en plastique autocollante. Si vous désirez les avoir à portée de main, retirez la pellicule au dos et collez l'étiquette sur le dessus du coffrage. Des étiquettes de rechange peuvent être obtenues chez votre fournisseur ou chez le distributeur d'EdgeCraft.

F. Les pièces de rechange (plaques butoir du fil, module d'aiguisage) peuvent être commandées chez votre fournisseur ou chez le distributeur d'EdgeCraft.

SERVICE

Au cas où vous auriez besoin de réparations après la période de garantie, renvoyez votre aiguiseur (assuré et préaffranchi) à votre fournisseur ou au distributeur d'EdgeCraft où un devis sera établi avant d'entreprendre les réparations.

Veuillez indiquer sur une feuille séparée placée dans la boîte: Votre adresse, numéro de téléphone auquel vous pouvez être atteint pendant la journée et une brève description du problème ou des dommages de l'aiguiseur. Conservez la fiche d'expédition à titre de protection contre la perte en cours de transport.

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

Assembled in U.S.A.

U.S. Patents 4,807,399, D310,620, 5,245,791, 6,113,476, 6,267,652 and other U.S. and Foreign patents pending.

Conforms to: UL 763, UL982

Certified to CAN/CSA: C22.2 No. 64

Certified to: EN 60335-1, EN60335-2, EN55014-1 +Ai, EN 61000-3-2, EN61000-3-3

©EdgeCraft 2008

www.edgecraft.com

I208200 Rev 3 J08